

Número	09	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLO DE MEL DE CABECEIRAS</b>				

## Bolo de Mel de Cabeceiras

### Ingredientes:

- >3 ovos
- >300 g de açúcar
- >180 g de farinha
- >2 dl de leite
- >2 dl de azeite mal medidos
- >2 colheres de chá de fermento
- >1 colher de chá de canela
- >1 colher de chá de erva- doce
- >1 colher de sopa de mel bem cheia

### Modo de preparação:

Bate-se o açúcar com os ovos e o mel. Mistura-se o azeite, o leite, a canela, a erva-doce, e por fim a farinha com o fermento. Vai ao forno a cozer em forma de chaminé, untada com manteiga e polvilhada com farinha.